

FÖRRÄTTER / STARTERS

Toast Skagen

grillat bröd, räkor, majonnäs, forellrom,
picklad gurka och citron
grilled bread, shrimp, mayonnaise,
trout roe, pickled cucumber and lemon

145:-

Bruschetta / Bruschetta

grillad brioche, Västerbottensostcrème,
lufttorkad skinka och kolgrillade tomater
grilled brioche, Västerbotten's cheese crème,
air-dried ham and charcoal grilled tomatoes

145:-

Eldad lax tartar / Blackened salmon tartare

soja- och yuzuvinaigrette, pepparrotskrème,
rostade betor, rädisor och sesam
soy and yuzu vinaigrette, horseradish crème,
roasted beets, radishes and sesame

145:-

Burrata

grillad grön sparris, örtpesto, ruccola,
balsamico och pistage
grilled green asparagus, herb pesto, rocket salad,
balsamic and pistachio

145:-

Kalixlöjrom / Kalix bleak roe

grillat bröd, crème fraîche, gräslök,
rödlök och citron
grilled bread, crème fraîche, chives,
red onion and lemon

259:-

Snacks på bricka / Snack platter

charkuterier, burrata, oliver, padrones,
parmesanaioli och surdegsbröd
charcuteries, burrata, olives, padrones,
parmesan aioli and sourdough bread

179:-/person

minst två personer / minimum of two persons

Räkor

500 gram / Shrimp 500 grams
aioli, citron och surdegsbröd
aioli, lemon and sourdough bread

229:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hamburgare / Hamburger

grillad oxburgare, jalapeñomajonnäs, bbq, brioche,
cheddar från Vaddö, gurka, lök,
dip x 2 och pommes frites
grilled beef burger, jalapeño mayonnaise, bbq, brioche,
cheddar cheese from Vaddö, cucumber, onion,
dip x 2 and french fries

199:-

"Chèvre chaud sallad" / "Chèvre chaud sallad"

gratinerad getost, glaserade rödbetor, pistagenötter, oliver,
italiensk sallad och ramlökshonung
gratin goat cheese, glazed beets, pistachios, olives,
Italian salad and chives-honey

199:-

Caesarsallad / Caesar salad

grillad scampi, rostade pinjenötter, grön sparris,
parmesan, caesardressing och vitlöksrostade krutonger
grilled scampi, roasted pine nuts, green asparagus,
parmesan, caesar dressing and garlic roasted croutons

209:-

Kycklingschnitzel / Chicken schnitzel

kycklingschnitzel, kolgrillade tomater, "café de paris-smör",
kapis, grillad citron och pommes frites
chicken schnitzel, charcoal-grilled tomatoes, "café de paris
butter", capers, grilled lemon and french fries

229:-

Röding / Char

rågrillad sparris, hollandaise med brynt smör, fänkålscrudité,
rostad mandel och färskpotatis med dillpesto
grilled asparagus, hollandaise with browned butter,
fennel crudité, roasted almonds
and new potatoes with dill pesto

279:-

PIZZA

Serveras onsdag-lördag

Served Wednesday-Saturday

MARGARETHA

burrata, San Marzanotomater, fior di latte,
pinjenötter och basilika
burrata, San Marzano tomatoes, fior di latte,
pine nuts and basil

199:-

BEA

grillad ryggbiff, béarnaisesås,
San Marzanotomater, fior di latte
och picklad lök
grilled sirloin steak, béarnaise sauce,
San Marzano tomatoes, fior di latte
and pickled onion

279:-

KA-LYX (Bianco)

löjrom från Kalix, crème fraîche, syrad silverlök,
dill och Västerbottensost
bleak roe from Kalix, crème fraîche,
pickled silverskin onion, dill
and Västerbotten cheese

299:-

FRÅN GRILLEN / FROM THE GRILL

Serveras med béarnaisesås, grillade grönsaker, sallad med parmesan, tryffelbarbecue och pommes frites eller potatisgratäng

Served with béarnaise sauce, grilled vegetables, salad with parmesan, truffle barbecue and french fries or potato gratin

Oxfile / Beef tenderloin 399:-

180 g, den ädlaste av nötdetaljer

180 g, the most noble cut

Entrecôte / Rib eye 379:-

250 g KLASS 4, fet detalj med insprängt fett

250 g, fat cut with intermixed fat

Hjort tri-tip / Venison tri-tip 299:-

180 g, mör bakre detalj

180 g, tender rear cut

Fläksida / Pork belly 239:-

200 g, fet detalj från grisens sida

200 g, fat cut from the side of the pig

Portabello / Portabello 199:-

180 g, confiterad

180 g, confit

Mer goda grejer / Savory sides

grillad majs med parmesan 69:-/vitlökssmör 39:-/chilimajonnäs 39:-/parmesanaioli 39:-
tryffelbarbecue 39:-/café de Paris-smör 39:-

grilled corn with parmesan 69:-/garlic butter 39:-/chili mayonnaise 39:-/parmesan aioli 39:-
truffle barbecue 39:-/ café de Paris butter 39:-

DESSERTER / DESSERTS

Jordgubbar / Strawberry

marinerade jordgubbar, jordgubbssorbet, vaniljpannacotta och krossade drömmar

marinated strawberries, strawberry sorbet, vanilla pannacotta and crushed dream cookies

119:-

Choklad / Chocolate

bakad choklad, karamelliserade popcorn, kolasås med rosmarin och tobleroneglass

baked chocolate, caramelized popcorn,

caramel sauce with rosemary and toblerone ice cream

119:-

Hallontiramisù / Raspberry tiramisù

99:-

Glass eller sorbet med smul / Ice cream or sorbet with crumble

55:- per kula / per scoop

Tryffel x 2 / Truffle x 2

serveras med kaffe och 4 cl rom / served with coffee and 4 cl rum

175:-

Cocktails

Aperol Spritz	155:-
Aperol, sparkling wine, soda	
Limoncello Spritz	155:-
Limoncello, sparkling wine, soda	

Sparkling

	Bottle	Glass
Cava Aretay Brut Reserva, Spain	650:-	110:-

Champagne

Pol Roger Brut	995:-	169:-
Pol Roger Brut Magnum	2195:-	

Rosévin/Rosé Wine

	Bottle	Glass
Åkantens rosé /The house rosé	480:-	120:-

Minuty Rosé

Grenache/Cinsault/Tibouren Côtes de Provence, France	540:-	135:-
Magnum	1095:-	

Vita viner/White wines

	Bottle	Glass
Åkantens vita/The house white	480:-	120:-

Prinz von Hessen Riesling Trocken

Rheingau, Germany	495:-	125:-
-------------------	-------	-------

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc

Loire, France	540:-	135:-
---------------	-------	-------

Louis Robin Chablis

Chardonnay, Chablis, France	595:-	149:-
-----------------------------	-------	-------

Sanerre Les Baronnes Sauvignon Blanc

Loire, France	650:-	165:-
---------------	-------	-------

Röda viner/Red Wines

	Bottle	Glass
Åkantens röda/The house red	480:-	120:-

Villa Antinori

Sangiovese, Toscana, Italy	520:-	130:-
----------------------------	-------	-------

Black Stallion

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA	695:-	175:-
--------------------------------------	-------	-------

Fatöl/Drafted beer 40 cl

Carlsberg Export	79:-
Staropramen	89:-
Kronenbourg 1664 Blanc	89:-
Brooklyn Lager	89:-
Brooklyn IPA	89:-

Flasköl/Bottle 33 cl

Carlsberg Hof	75:-
Corona	85:-
San Miguel Especial Gluten free	89:-
Guinness Extra Stout	89:-

Flasköl/Bottle 50 cl

Eriksberg	89:-
-----------	------

Cider/Bottle 33 cl

Somersby Pärön	79:-
La Cidraie	85:-

Alkoholritt / Non alcoholic

Vin / Wine

White/Red	69:-
Richard Juhlin Sparkling brut piccolo	95:-

Öl / Beer / Cider

Carlsberg Non Alcoholic 33 cl	49:-
Brooklyn special effects 35,5 cl	59:-
Somersby Pear Non Alcoholic	55:-

Omslagsbilden "Uppsala lärdomens stad" är en litografi av konstnären Gunilla Mann. Gunilla är numera bosatt på Österlen där hon har sin utställning och driver café.

På hemsidan www.gunillamann.se finns det möjlighet att beställa hennes litografier.

ÅKANTEN

